

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS DE FRUTAS DE CULTIVARES DE MORANGUEIRO DE DIAS NEUTROS SOB DUAS COBERTURAS PLÁSTICAS

Eduardo Cesar Brugnara¹; Mauro Porto Colli²; Luiz Augusto Ferreira Verona³; Luís Eduardo Corrêa Antunes¹

¹ Eng-Agr. M.Sc., Epagri - Centro de Pesquisa para Agricultura Familiar, Cx.P. 791, 89801-970, Chapecó - SC. eduardobrugnara@epagri.sc.gov.br. ² Acadêmico em Agronomia, Unoesc - Campus de Xanxerê, Xanxerê - SC, mauro.agro@yahoo.com.br. ³ Eng-Agr. D.Sc., Epagri - Centro de Pesquisa para Agricultura Familiar. luizverona@epagri.sc.gov.br. ⁴ Eng-Agr. D.Sc., Embrapa Clima Temperado, Pelotas - RS. luis.eduardo@cpact.embrapa.br

O uso de filmes de polietileno é comum nos cultivos de morangueiro (*Fragaria x ananassa* Dutch.) com a finalidade de proteção contra chuva e frio. Filmes pigmentados brancos são utilizados para reduzir a temperatura no interior dos túneis. O objetivo do trabalho foi comparar dois tipos de filmes e quatro cultivares de morangueiro de dias neutros quanto às características do suco das frutas. O experimento foi executado em Xanxerê, SC, em delineamento completamente casualizado com tratamentos em parcelas subdivididas, sendo os filmes as parcelas e as cultivares as subparcelas, com seis repetições. Os filmes testados foram o convencional (FT) e com pigmentação branca (FB), ambos com 75 µm de espessura e tratamento contra raios ultravioleta. As subparcelas foram compostas por quatro cultivares: Aromas, Monterey, Portola e San Andreas, com 12 plantas cada. Foram utilizados canteiros de 1 m de largura, em nível, alinhados na direção sudoeste-noroeste e cobertos com acículas de *Pinus* sp. secas. Foi aplicada irrigação por gotejamento. O filme de polietileno dos túneis foi colocado a altura de 80 cm no cume do arco e as bordas mantidas a 50 cm, ambos em relação à superfície do canteiro, exceto a noite em dias chuvosos quando permaneceram fechados. A adubação foi realizada antes do plantio com composto orgânico, ajustada à dose de nitrogênio. O plantio foi realizado em 06 de julho de 2011, com mudas provenientes da região da Patagônia, Chile, em espaçamento de 30 cm e três linhas por canteiro. O manejo foi realizado segundo normas para produção orgânica. As avaliações foram realizadas aos 171 e 195 dias após o plantio, respeitando-se intervalo de três dias entre a data da avaliação e a colheita anterior. Nos dias das amostragens, foram coletadas as frutas com mais de 75% da epiderme avermelhada. Amostras de 10 frutas foram maceradas e filtradas com peneira de malha de 0,5 mm. O suco resultante foi submetido a titulação com NaOH 0,1N para determinação da acidez total titulável (ATT), expressa em % de ácido cítrico, e refratometria para determinação do teor de sólidos solúveis totais (SST). Calculou-se a relação SST/ATT. A análise estatística foi feita utilizando-se a média das duas avaliações, aplicando-se uma análise de variância e teste de Scott-Knott ($\alpha=0,05$). Os valores de *p* do Teste F para o efeito dos filmes em SST, ATT e SST/ATT foram 0,03, 0,20 e 0,01, respectivamente. Entre cultivares, houve diferenças significativas para os três parâmetros. A interação entre filmes e cultivares para as variáveis ATT e SST/ATT foi significativa. As médias de ATT das cultivares Aromas, Monterey, Portola e San Andreas sob FB foram 0,81, 0,90, 0,92 e 0,98, respectivamente, e 0,86, 0,85, 0,82 e 0,97 sob FT. Sob ambos os filmes a ATT da 'San Andreas' foi maior. 'Aromas' apresentou menor ATT que as demais cultivares quando cultivada sob FB. O SST médio das cultivares Aromas, Monterey, Portola e San Andreas foi 6,56, 6,44, 7,20 e 6,89, respectivamente, sem diferença significativa entre 'Aromas' e 'Monterey'. O FB reduziu a relação SST/ATT de 'Monterey' (6,87 em FB e 7,98 em FT) e 'Portola' (7,04 em FB e 7,21 em FT). Sob filme branco, a SST/ATT de 'San Andreas' (7,05) e 'Monterey' (6,87) foi significativamente inferior à 'Aromas' (7,96) e 'Portola' (7,9), enquanto sob FT 'Portola' (8,82) apresentou média significativamente maior, seguida por 'Monterey' (7,98) e 'San Andreas' (7,89) (sem diferença entre estas) e 'Aromas' (7,21) com significativamente menor média. Os dados apresentados se referem a frutas colhidas em intervalos de três dias. É possível que haja diferenças entre as cultivares no tempo necessário à maturação das frutas. O filme branco provavelmente afeta as características dos morangos pela redução da incidência de radiação. A utilização de filme transparente permite obter morangos com melhor sabor do que com filme branco devido ao maior SST e SST/ATT. Destaca-se a cultivar Portola pela acidez moderada e maior SST e SST/ATT.

Agradecimentos: À Sociedade Porvir Científico, Colégio La Salle de Xanxerê, SC, pelo apoio técnico-operacional.